

**ZANUSSI**

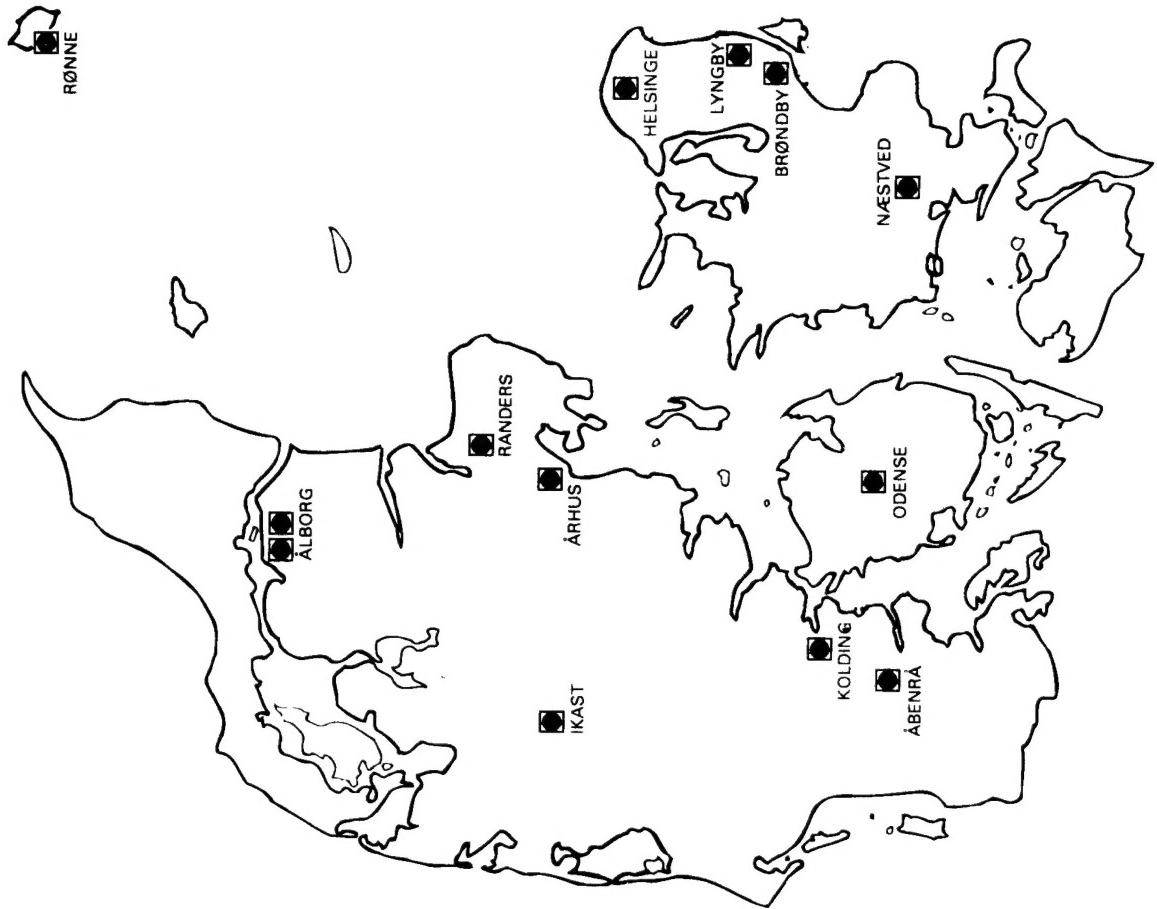
## Multifunktions-indbygningsovne

**BM 91E  
BM 91X  
BM 91C  
BM 41  
BMW 41**

Gældende fra d. 01-09 - pris

**Betjenings- og installationsvejledning**

**ZANUSSI SERVICE  
SERVICEKORT**



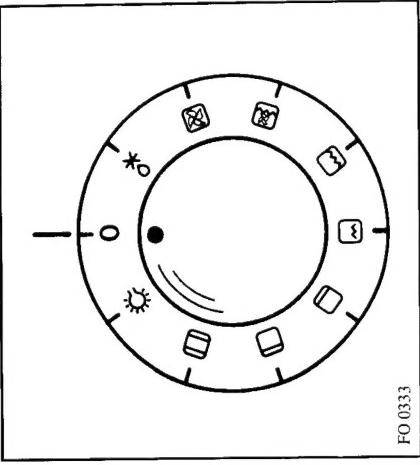
Inden De tilkaldet serviceassistance, bedes De kontrollere de fejilmuligheder, De selv kan afhjælpe. Såfremt Deres krav om afhjælpning er uberettiget, eksempelvis hvis apparatets svigt skyldes en sprunget sikring eller en fejlbetjening, må De selv betale for de omkostninger der er forbundet med at have tilkaldt serviceassistance. Nærværende garanti fratajer Dem ikke vores trykte materiale.

# SERVICE

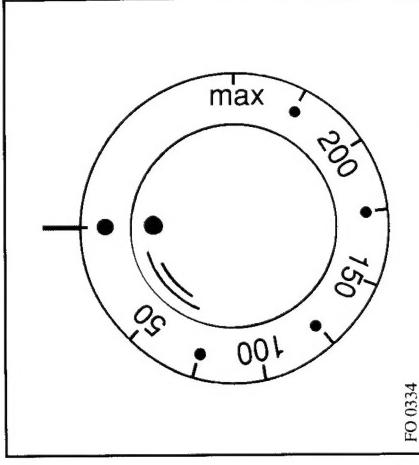
Har De brug for service, bedes henvendelse ske til det servicecenter, der betjener det postnummerområde De bor i.  
Se nedenstående liste

Postnr.	Servicecenter	Tlf.
1000-2799	Region København	43 43 74 00
300-3299	Region Nordsjælland	48 79 96 96
2800-2999 / 33004099	Region Nordsjælland	42 88 15 88
3700-3799	Region Bornholm	56 95 26 63
4100-4999	Region Vest-/Sydsjælland	55 77 15 88
5000-5999	Region Fyn	66 15 75 11
6100-6399	Region Sønderjylland	74 63 23 33
6000-6099 6400-6899 / 7000-7399	Region Syddjylland	75 52 01 33
6900-6999 / 7400-7499	Region Vestjylland	97 15 32 22
7500-7699 / 7800-7899 8000-8399 / 8450-8499 8520-8544 / 8600-8999	Region Østjylland	86 19 16 55
8400-8444 / 8500 / 8550-8599 / 8900-8999	Region Djursland	86 47 78 00
9240-9500 / 9600-9699 7700-7799 / 7900-7999 9000-9230 / 9400 9510-9599 / 9700-9999	Region Himmerland Region Nordjylland	98 18 21 00 98 15 74 22

Deres adgang til at gøre et eventuelt ansvar gældende efter købelsen. Alle ZANUSSI produkterne er under stadig udvikling. Derfor kan det hænde, at et apparat er blevet ændret i mål, kapacitet og materialer siden fremkomsten af denne brugsanvisning. For sådanne ændringer tager ZANUSSI forbehold, ligesom der tages forbehold mod eventuelle trykfjejl i vores trykte materiale.



1

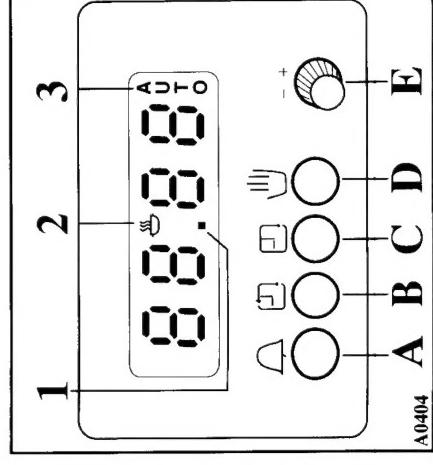


2

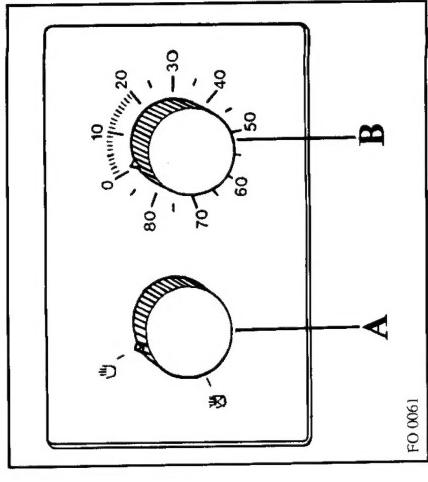
4



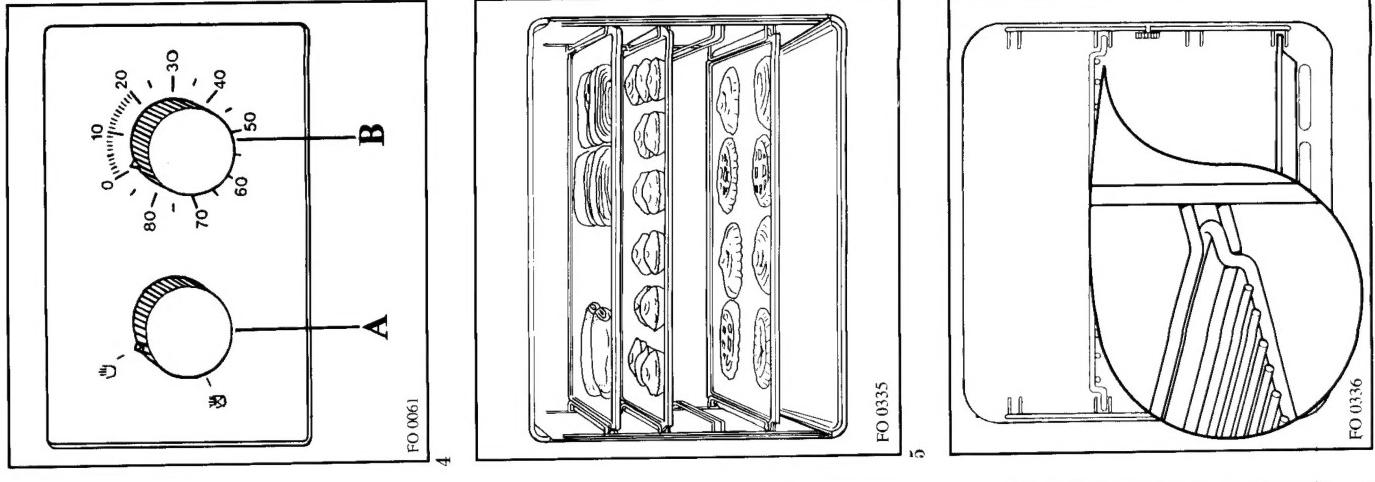
5



6



4



4

# Garanti

reparation, der ikke er udført af vor egen serviceorganisation og naturligvis ikke, hvis skaden skyldes, at der er brugt uoriginale reservedele.

## Produktansvar

Vort produktansvar er gældende iflg. »Lov om produktansvar«. Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede apparat. Dette ansvar er gældende 10 år efter, at apparatet er købt som fabriksnyt.

## Forbehold

Vort produktansvar gælder ikke hvis den på gældende skade skyldes et eller flere af følgende forholdsbevis:

- at maskunens installation ikke er udført i overensstemmelse med de givne installationsvejledninger.
- at maskinen er anvendt til andet formål end beskrevet.
- at de i denne brugs- og installationsvejledning nævnte anvisninger ikke er blevet fulgt.
- at apparatet forstyrret er anvendt, inden udbedring af en konstateret fejl eller uregelmæssighed.
- at reparation er foretaget af andre end vores autoriserede serviceorganisation.

- at der er brugt uoriginale reservedele.
- at skaden er forårsaget af transportskader, også sådanne, som måtte være opstået ved senere transport ved f.eks. flytning eller videresalg.
- at skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindeling sund fornuft.

## Transportskader

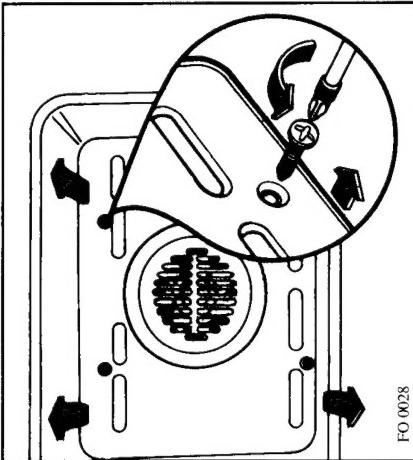
Transportskader, der konstateres hos forbrugeren, er primært en sag mellem forbruger og forhandler, d.v.s. forhandler stiller tilfreds. Eventuelle transportskader fra en transport som ikke selv har foretaget, skal straks efter modtagelsen anmeldes til Deres forhandler.

## Reparation

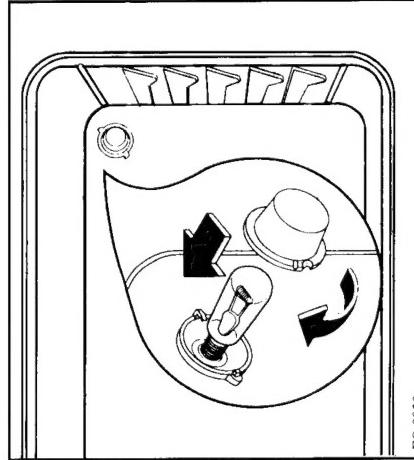
Det er ikke tilladt, at gøre indgreb i apparatet. Reparation må kun foretages af autoriseret service. Se servicekortet. Vort produktansvar og vor garanti dækker ikke, hvis en skade er forårsaget af en

Henvendelse om fejl ved apparatet rettes direkte til Deres forhandler, eller til nærmeste lokale aut. Zanussi servicecenter. Såfremt der konstateres fejl ved produktet, kan De overfor leverandøren gøre brug af den garantioring, som er indeholdt i dette garantibevist. Dette apparat har 1 års fuldt dækende garanti - dækker materiale, arbejdsløn og kørsel.

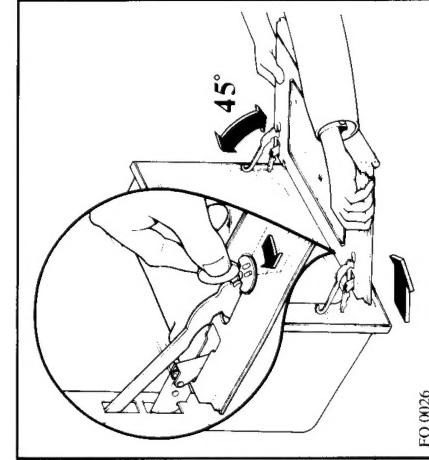
ZANUSSI forliger sig til for egen regning at afhjælpe fabrikations- og materialefejl, kostateret ved apparatets normale brug i købers private husholdning her i landet, under forudsætning af, at apparatet er købt som fabriksnyt i Danmark. For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser. Såfremt ZANUSSI skyller det nødvendigt, at apparatet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for ZANUSSI's regning og risiko. Fejl eller skader, direkte eller indirekte opstået ved fejlbetjening, misbrug, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig indbygning, opstilling eller tilslutning samt ved brand, ulykke, lynnedslag, spændingsvariationer eller andre elektriske forstyrrelser som f.eks. defekte sikringer eller fejl i forsyningsnetets elektriske installationer samt ved reparationer udført af andre end de af ZANUSSI anvisede reparatører, og i det hele taget fejl og i det hele taget fejl og skader, som leverandøren kan godtgøre skyldes andre årsager end fabrikations- og materialefejl, er ikke omfattet af garantien.



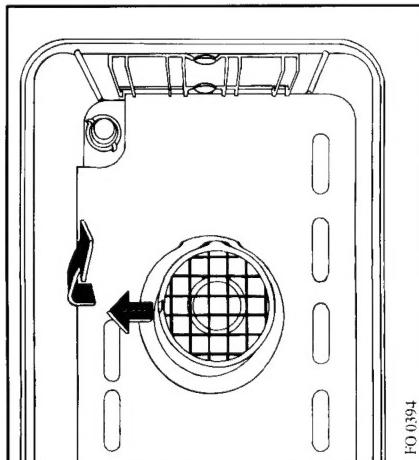
10



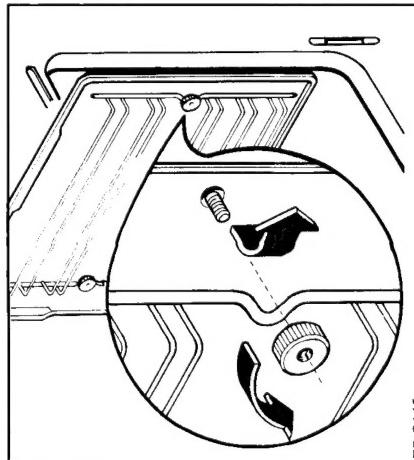
11



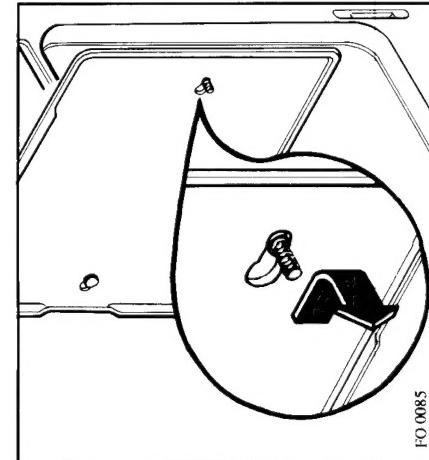
12



7



8



9

# Indbygningsvejledning

Køkkenelementet eller indbygningsnichen skal have de korrekte dimensioner for at sikre, at ovnen fungerer korrekt. I henhold til gældende bestemmelser skal alle dele, der har til formål at beskytte mod berøring af spændingsførende eller driftsisolerende komponenter, være fastgjort på en sådan måde, at de ikke kan fjernes uden brug af værktøj. Hertil hører også montering af eventuelle afdæknings sider for og bag installationen. Ved indbygningen skal det under alle omstændigheder sikres, at der ikke kan ske nogen berøring.

Ovnen dimension er (fig. 14)

Afdæknings sider for og bag installationen. Ved indbygningen skal det under alle omstændigheder sikres, at der ikke kan ske nogen berøring.

## Indbygning i køkkenskab

Indbygningsnichen skal have de dimensioner, der er angivet på fig. 15.

**Indbygning med kogepladesektion (fig. 16)**  
**Indbygning uden kogepladesektion (fig. 17)**

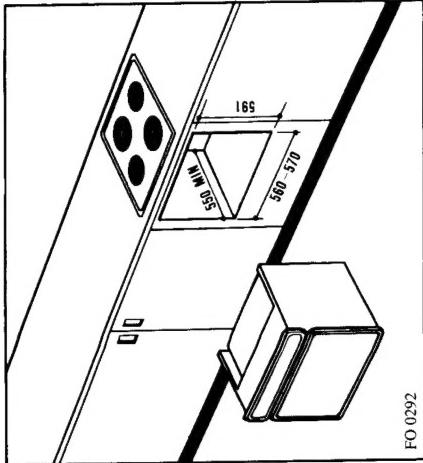
## Indbygningsanvisning

Ovnen skydes ind i nischen, lågen åbnes, og ovnen fastgøres til møblet ved hjælp af træskruer, der passer nøjagtigt til de forborede huller i rammen (fig. 18).

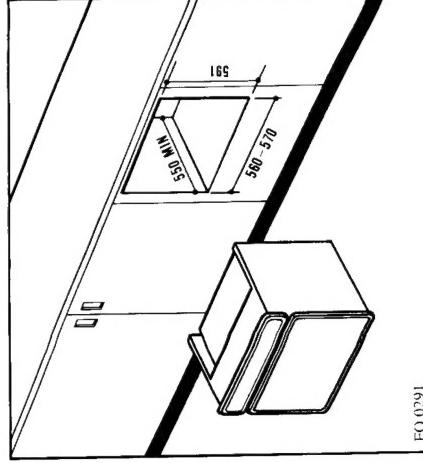
Hvis ovnen forbides med en kogepladesektion, skal el-forbindelserne tilsluttes separat. Dette sker af el-tekniske grunde og for at gøre det lettere at trække ovnen ud. Ved eventuel forlængelse af ledningen skal der anvendes en korrekt og effektiv forlænger-ledning.

Som strømforsyningsledning er følgende typer egnet - under hensyntagen til del ledningstykkelelse, der er nødvendig i hvært enkelt tilfælde:

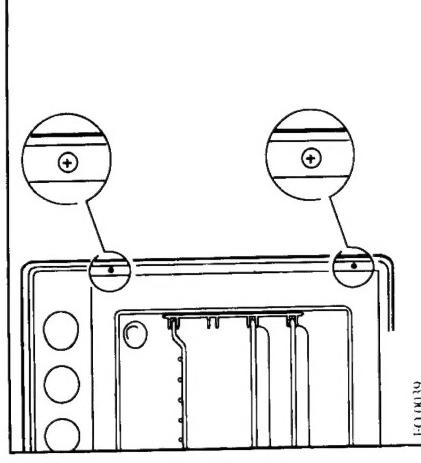
H07 RN-F  
H05 RN-F  
H05 RR-F  
H05 VV-F



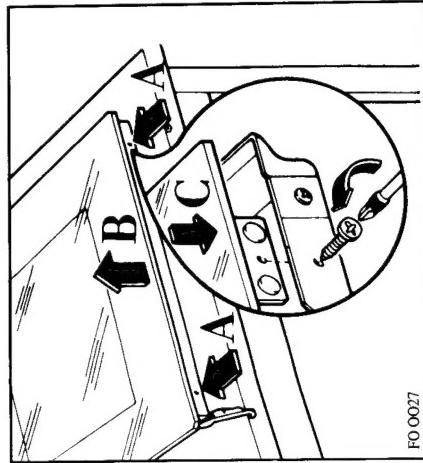
FO 0292



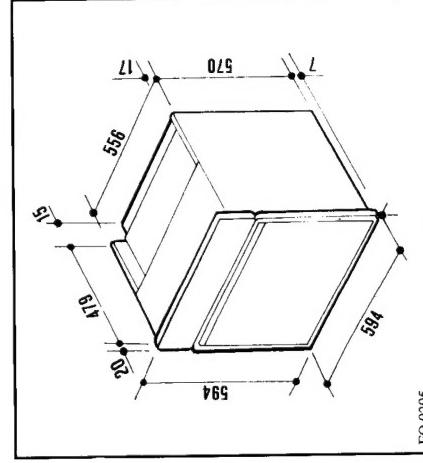
FO 0291



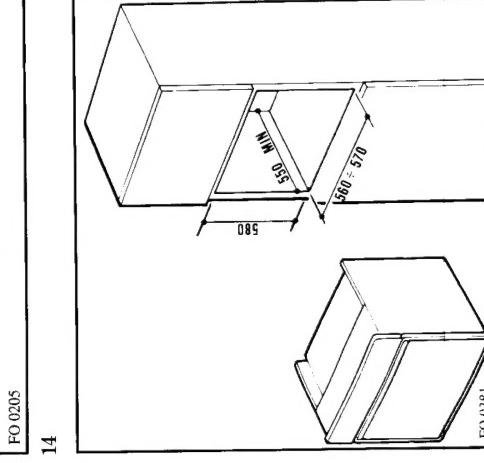
FO 0339



FO 0027



13



15

Nous vous félicitons pour avoir choisi un produit de qualité de notre firme.  
L'utilisation de cet appareil est très simple. Néanmoins, afin de profiter au maximum des possibilités de votre nouvel appareil, nous vous suggérons de consacrer quelques instants à la lecture de cette notice.

Vous y trouverez les indications correctes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien. Nous vous en remercions et vous souhaitons un bon usage de ce nouvel appareil.

Wir freuen uns, dass auch Sie für ein Qualitätsprodukt unseres Hauses entschieden haben.

Die Bedienung und die Benutzung sind einfach. Wir empfehlen Ihnen jedoch diese Bedienungsanleitung aufmerksam durchzulesen, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb setzen. In dieser Anleitung finden Sie Anweisungen für korrekte Installation, Bedienung, Gebrauch und Wartung. Wir danken Ihnen für die Aufmerksamkeit und wünschen Ihnen einen guten Gebrauch mit dem neuen Gerät.

## Mevrouw, Mijnheer,

Met de keuze en de aanschaf van dit apparaat heeft u een uitstekende kwaliteit in huis gehaald.

De bediening en het gebruik zijn eenvoudig; wij raden u echter aan dit boekje geheel te lezen alvorens u uw nieuwe aankondist in bedrijf stelt en in gebruik neemt.

In dit boekje vindt u aanwijzingen voor de installatie, de bediening, het gebruik en het onderhoud.

Wij danken u voor de aandacht die u hieraan wilt schenken en wensen u een plezierig gebruik van dit matige apparaat toe.

## Kære kunde

Mange tak fordi De valgte et af vore kvalitetsprodukter.

Det er let at betjene og anvende ovnen, men vi anbefaler Dem dog, at De nøje læser denne betjeningsvejledning igennem, inden De anvender ovnen for første gang. I denne vejledning finder De oplysninger om korrekt installation, betjening, anvendelse og vedligeholdelse. Vi takker Dem for Deres opmærksomhed og håber, at De får glæde af Deres nye ovn.

Det gældende stærkstrømsreglement skal under alle omstændigheder overholdes ved montering og installation.  
Alle indgreb skal foretages, når ovnens strømtilløsler er afbrudt. Hvis det alligevel er nødvendigt at foretage et indgreb, mens ovnens strømforsyning er tilsluttet, skal der træffes alle nødvendige sikkerhedsforanstaltninger.

## Montering af dekorationspanel

Et eventuelt dekorationspanel, der leveres særskilt og fås i forskellige farver, monteres i henhold til den medfølgende monteringsvejledning.

## El-tilslutning

Førel-tilslutningen skal følgende kontrolleres:  
Husets installation og sikring skal være konstrueret til at klare ovnens maksimale belastning (se typeskilt).  
Husets installation skal være forsynet med korrekt jordforbindelse, der opfylder de gældende bestemmelser.

Stikdæsen og den flerpolede afbryder skal efter installation af ovnen være lett tilgængelig. Ovnen leveres uden strømforsyningsledning, da der alt efter den pågældende forsyningsart kræves en strømforsyningsledning med stik, der opfylder de gældende normer, og som er konstrueret til at klare den belastning, der er angivet på typeskillet. Stikproppen anbringes i en stikdåse, der opfylder de gældende bestemmelser. Hvis installationen sker uden stikprop, eller hvis denne ikke er tilgængelig, skal der anbringes en flerpoløatafbryder (f.eks. sikringer, LS-kontakt) mellem ovnen og netledningen med en minimumsafstand mellem kontakterne på 3 mm. Den gulgronne jordforbindelsesledning skal placeres således, at den ikke på noget sted udsættes for en temperatur på 50°C (overrumstemperaturen). Efter installationen skal varmelegerne kontrolleres, idet de tilsluttes i ca. tre minutter. Producenten fralegger sig ethvert ansvar, hvis disse sikkerhedsbestemmelser ikke overholderes.

## Onderhoud

### Demontage van de zelfreinigende wanden

Overtuig u ervan dat de oven van het lichtnet is afgeschakeld voordat u deze gaat reinigen. Trek daartoe de stekker uit de wandcontactdoos of zet de betreffende installatie schakelaar op UIT. Alle schoonmaakhandelingen mogen pas worden uitgevoerd nadat de oven geheel is afgekoeld. Maak de accessoires van de oven en de deur schoon met heet water en een huishoudschoonmaakmiddel, of gebruik speciale ovenreinigers die in de handel verkrijgbaar zijn; houd deze speciale reinigers ver van frontdelen en de zelfreinigende wanden. Maak de buitenkant van de oven schoon met warm water en een neutraal huishoudschoonmaakmiddel. Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve vloeistoffen. Hardnekkige vlekken moet u roestvrij staalkunnen met heet azijn verwijderd worden.

Indien u voor het reinigen van de eigenlijke ovenwand een speciale oven-spray gebruikt, spuit deze dan niet op de thermostaatvoeler, de ventilatorbladen en de zelfreinigende wanden.

De emailering van de oven is uiterst duurzaam en nagenoeg ongevoelig voor inwerkingen. Zuren, zoals die in vruchten voorkomen (pruimen, citroenen e.d.), kunnen echter matte of ruwe vlekken veroorzaken. Deze soort vlekken kunnen nauwelijks of niet verwijderd worden, storen echter de goede werking van de oven niet. Maak de oven principieel na ieder gebruik schoon, omdat verontreinigingen niet kunnen inwerken of vastbranden.

Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte. Verwijder de zijleiders door ze los te schroeven (Fig. 8).

Verwijder de zijpanelen (Fig. 9). Verwijder, onder gebruikmaking van een schroevendraaier, de katalytische achterwand (Fig. 10).

### Ovenverlichting

Indien het verlichtingslampje, in de achterwand van de oven, defect is; kan je losdraaien (Fig. 11) en het lampje vervangen tegen eenzelfde type, 220 V/15 W met E 14-fitting, dat bestand is tegen een temperatuur van 300°C.

### Het verwijderen van de ovendeur

Ten behoeve van een grondige schoonmaakbeurt laat de deur zich eenvoudig verwijderen:  
Verdraai met een muntstuk de vergrendelingen circa een kwarts slag (Fig. 12); verwijder de deur (Fig. 12) en leg hem op een vlakke ondergrond.

Schroef de schroeven (A - Fig. 13) los, til het glas op en trek het naar voren uit de deur (B - Fig. 13). Monteer, na reiniging, eerst het glas (C - Fig. 13).

Plaats de deur door de onderste beugels open te tillen en in de onderste gaten te steken; draai de vergrendelingen terug.

## WARNUNGEN UND WICHTIGE HINWEISE - EINBAUBACKÖFEN

Heben Sie auf jeden Fall die mit diesem Gerät gelieferte Gebrauchsanweisung auf. Sollte nämlich das Gerät an Dritte abgegeben oder verkauft werden, oder falls Sie das Gerät bei einem Umzug in der alten Wohnung lassen sollten, ist es von größerer Wichtigkeit, daß der / die neue Nutzer(in) über diese Gebrauchsanweisung und die Hinweise verfügen kann.  
Diese Hinweise dienen der Sicherheit des Nutzers und seiner Mitbewohner. Lesen Sie sie also aufmerksam, bevor Sie das Gerät anschließen und/oder in Gebrauch nehmen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch seitens Erwachsenen bestimmt. Es ist gefährlich, wenn Sie es Kindern zum Gebrauch oder Spiel überlassen.

Lassen Sie die Installation und den Anschluß von einem Fachmann, gemäß den ihm dank seiner Fachkenntnis bekannten Richtlinien ausführen.

Auch gegebenenfalls auf Grund der Installation erforderliche Modifikationen an der Stromversorgung haben durch einen Fachmann zu erfolgen.

Es ist gefährlich, Veränderungen jeglicher Art an diesem Gerät oder an seinen Eigenschaften vorzunehmen.

Das Fett, welches beim Zubereiten im Grill oder im Backofen abtropft, kann in einem niedrigen feuerfesten Behälter, der mit etwas Wasser gefüllt wird, aufgefangen werden; so wird die Rauchbildung und das Verbrennen des Tropfettes verhindert.

Verwenden Sie immer Topfhandschuhe um feuerfeste, heiße Schüsseln oder Töpfe aus dem Backofen zu nehmen.

Halten Sie Kinder fern, solange der Ofen in Betrieb ist. Auch nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, bleibt die Türe noch lange heiß.

Dieser Backofen ist zur Zubereitung von Speisen gedacht; gebrauchen Sie ihn niemals zu Anderem.

Falls Sie - aus welchen Gründen auch vorsichtig vor: sprühen Sie nie auf den Fettfilter (falls vorhanden), die Heizstäbe und den Thermostattüfler.

Eine regelmäßige Reinigung verhindert die Verschlechterung des Oberflächenmaterials. Auch die katalytischen, selbstreinigenden Wände müssen von Zeit zu Zeit gereinigt werden (siehe entsprechenden Abschnitt). Denken Sie daran, daß sich beim Einschalten der Reinigungsphase bei einem Backofen mit selbstreinigenden, pyrolytischen Wänden sowohl der Backofen als auch die Türe stark erhitzen.

Schalten Sie vor der Reinigung des Backofens entweder den Strom ab oder ziehen Sie den Netzstecker.

Stellen Sie sicher, daß die Schaltknöpfe sich in der "Aus" Stellung befinden, wenn der Backofen nicht mehr benutzt wird.

Dieser Backofen wurde je nach Ausführung als Einzelgerät oder als Kombinationsgerät mit Elektroplatte für den Anschluß an jeweils 1, 2 oder 3 Phasen (oder Gruppen) an 220 V hergestellt. Der Anschluß an mehr Phasen ohne Nulleiter (380 V) führt zu Zerstörung des Ofens und der angeschlossenen Kochplatten.

Lassen Sie Überprüfungsarbeiten und/ oder Reparaturen von Kundendienst des Herstellers oder von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst ausführen und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

Versuchen Sie nicht, das Gerät bei Funktionsstörungen oder Schäden selbst zu reparieren. Durch Reparaturen seitens ungeschulter Personen können Schäden oder Verletzungen hervorgerufen werden.

## Adviestabel voor het grilleren

KONVENTIONEEL GRILLEREN ☰ ☱					
Gerecht	Hoeveelheid	Richel van onder	Tijd in minuten		
			1e kant	2e kant	
Varkenskarbonade	4-6	4	12	8	
Biefstuk	4-6	4	10	6	
Worsjes	15-20	4	12	5	
Brood roosteren			3	1	

Met behulp van de dubbelgrill kunt u meerdere stukken tegelijk grillen.

HETE-LUCHT GRILLEREN ☰ ☱					
Gerecht	Hoeveelheid	Richel van onder	Temperatuur °C	Tijd in minuten	
Varkensfricandeau	1,5 kg	2	170	150	
Rosbief	1,5 kg	3	220	45	
Kip	1,2 kg	2	190	75	

De lekschaal moet in de eerste richel van onderaf geschoven worden.

**Attentie!**  
 De bak- en braadtijden hebben betrekking op de eerst aangegeven richelhoogte. De richelhoogten tussen haakjes zijn die welke gelijktijdig voor het bakken of braden van andere gerechten gebruikt kunnen worden, bij dezelfde temperatuur.  
 Indien gelijktijdig twee gerechten gebakken of gebraden worden, gebruik dan de richelhoogten 1 en 3; bij drie gerechten 1, 3 en 4. Het verdient aanbeveling om bij het bereiden van meerdere gerechten tegelijk de geadviseerde tijden met 10 minuten te verlengen.

De voor vleesgerechten aangegeven temperaturen zijn die welke de beste resultaten opleveren. Bedenk dat bij temperaturen hoger dan 180°C olieën en vetten verbranden, waardoor rook en vervuiling van de oven ontstaat. Gebruik bij voorkeur hete-lucht systeem.

# Deutsch

## Advies-tabel voor het bakken en braden

Gerecht	Plaats van onderaf gerekend		Oven-temperatuur		Tijd in minuten	
	Hete-lucht ☒	Konven-tioneel ☒	Hete-lucht ☒	Konven-tioneel ☒	Hete-lucht ☒	Konven-tioneel ☒
<b>Boerdeeg</b> cake tulband cake-in-vormpjes appelteake Schwartzwäldercake narmercake	1 en 3 1 en 3 1 en 3 en 4 1 en 3 1 en 3 1 en 3 1 en 3	1 1 2 1 1 1 1	140-160 140-160 175-200 120-140 140-160 175-200 140-160	175-200 175-200 90-80 175-200 45-35 80-70 175-200	80-70 80-70 40-30 90-80 45-35 80-70 40-35	50-60 50-60 25-30 50-60 55-65 50-60 50-60
<b>Klondieeg</b> mokkaart (24 Ø) Zwitserse rol petits fours saagroomtaart (24 Ø) Moscovisch gebak	1 en 3 1 en 3 1 en 3 en 4 1 en 3 1 en 3	1 2 2 1 1	150-160 180-200 150-160 150-160 150-160	175-200 200-225 175-200 175-200 175-200	40-35 15-10 30-25 40-35 40-35	30-40 10-15 15-20 30-40 30-40
<b>Kneeddeeg</b> zandkoekjes pandakoekjes harde Wenerijes vruchtenchutjes boterrock appeltaart	1 en 3 en 4 1 en 3	2 2 2 2 1 2	140 140 140 150-160 150-160 140	175-200 175-200 175-200 175-200 175-200 175-200	ca 25 ca 25 ca 25 ca 30 ca 30 ca 15	ca 15 ca 15 ca 15 20-30 20-30 ca 15
<b>Bolleeg</b> banketstaaf saucijzenbroodjes pastetjes pizza appelcarottes	1 en 3 1 en 3 1 en 3 1 en 3 1 en 3 1 en 3	2 2 2 2 2 2	180-200 180-200 180-200 180-200 180-200 180-200	200-225 200-225 200-225 200-225 200-225 200-225	ca 40 ca 40 ca 40 ca 30 ca 30 ca 40	35-45 35-45 35-45 20-25 20-25 25-45
<b>Spruitdeeg</b> spritskoekjes kattentongen soezzen kaashollertjes	1 en 3 1 en 3 1 en 3 1 en 3 1 en 3	2 2 2 2 2	140-160 150-160 180-200 160-180 140-160	175-200 175-200 200-225 200-225 175-200	40-30 ca 15 40-30 ca 30 30-25	15-20 5-10 ca 20 ca 15 15-20
<b>Gistdeeg</b> brood krentebrood kerst/ paasbrood kleine broodjes rijsttevlaai	2 (1 en 3*) 1 en 3* 1 en 3* 1 en 3 1 en 3	1 1 2 2 2	180-200 160-180 160-180 160-180 180-200	225-250 200-225 200-225 200-225 225-250	35-30 45-40 35-30 25-20 30-25	ea 30 ca 40 ca 30 ca 15 ca 20
<b>Vlees braden</b> halffricandeau (gaar), 1 ½ kg varkenfricandeau (gaar), 1 ½ kg lamstout (gaar), 1 ½ kg	2 2 2 2 2	2 2 2 2 2	160 200 160 160 160	175-200 175-200 175-200 175-200 175-200	ca 90 ca 35 ca 100 ca 60 ca 60	55-65 ca 25 70-80 ca 15 40-50
<b>Gevogelte braden</b> kip, 1 kg babylakkoen, 1 ½ kg tamme eend, 1 ½ kg	2 2 2	2 2 2	160 160 160	175-200 175-200 175-200	ca 75 ca 135 ca 165	55-65 100-120 120-150
<b>Wild braden</b> haas, 1 ½ kg reerug, 1 ½ kg konijn, 2 kg	2 2 2	2 2 2	160 160 160	175-200 175-200 175-200	ca 180 ca 165 ca 150	ca 150 100-120 100-120
<b>Vis stoven</b> kabeljauw-molten (alu folie)	1 en 3 2	2 2	160 160	175-200 175-200	ca 40 ca 40	ca 30 ca 20

## Anweisungen für den Kunden

### Installation

Die Installation muss von fachkundigem Personal vorgenommen werden, unter Beachtung der bestehenden Vorschriften. Die einzelnen Installationsarbeiten sind unter den Hinweisen für den Installateur beschrieben.

Einige Teile sind mit einem Plastikschatz überzogen. Dieser muss unbedingt vor dem Aufheizen entfernt werden. Den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme ca. 45 Minuten bei maximaler Einstellung aufheizen. Der dabei entstehende Geruch durch Bindemittel der Backofenisolation ist nicht zu vermeiden. Er wird erst nach mehrfacher Benutzung des Herdes völlig verschwinden.

Während des Back-, Brat- und Grillvorgangs werden das Backofenfenster und die übrigen Geräteteile heiß, deshalb sollten Kinder vom Gerät ferngehalten werden. Bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Herdnähe, ist darauf zu achten, dass Anschlussleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder in der heißen Backofentür eingeklemmt werden.

Achtung, bei unachtsamer Benutzung der Backofentür besteht im Bereich der Tuerscharniere Verletzungsgefahr!

- Zusätzliche Daten für Österreich**
1. Zanussi Elettrodomestici spa
  2. Modell EM 91 E, Typ 965.9
  3. Nutzinhalt des Backofens 53 dm<sup>3</sup>
  4. Energieverbrauch für das Anheizen kWh 0,4
  5. Energieverbrauch je Stunde im Beharrungszustand kWh 0,8
  6. Verwendete Vorschriften ÖVE-GW 1/1979



# Technische Daten

## Grillen + hete lucht

Voor het grillen of braden van flinke porties vlees. De hitte van het grill-element wordt gelijkmatig in de hele oven verdeeld. De snel cirkulerende het lucht zorgt ervoor dat het vlees aan alle kanten tegelijk dichtschroeft.

<b>Korpusmaße:</b>	Höhe	59,5	cm
	Breite	56,0	cm
	Tiefe	55,0	cm
<b>Backofen:</b>	Höhe	32,5	cm
	Breite	42,0	cm
	Tiefe	39,0	cm
	Nutzinhalt	53,0	dm <sup>3</sup>
Einstellbarer Backofen-Thermostat 50-250 °C	*		
Backofen-Lampe	15	W	
Motor der Kühlungsbelüftung	20	W	
Motor des Heißluftgebläses	35	W	
Infrarot-Grill (abnehmbar)	*		
Elektronik-Uhr	*		
<b>Anschlußwert:</b>	Normal-Beheizung	2000	W
	Heissluft-Beheizung	2500	W
Grill	2000	W	
Doppelgrill	3000	W	
Gesamtanschlüsse:	3070	W	
Betriebsspannung (50 Hz):	220	V	

Dieses Gerät entspricht der EWG-Richtlinie Nr. 87/308 vom 2.6.87 (Deutschland-Ausführung) bzw. der ÖVE-Richtlinie Nr. F61/84 (Österreich-Ausführung) bezüglich der Besetzung der Funkstörungen.

## Vetfilter

Gedurende het braden van vlees ontstaat vette damp, welke op de ventilatorbladen zou neerslaan. Om dit te voorkomen moet vóór het braden het meegeleverde filter geplaatst worden (Fig.7). Wij adviseren u het filter, na het braden van vlees, te verwijderen en goed te reinigen met heet water en afwasmiddel. Om het filter te verwijderen, het lipje naar boven drukken.

## Kooktijden

De tijd welke nodig is voor het betreffende gerecht hangt af van de samenstelling, de massa en de hoeveelheid water dat zich in dat gerecht bevindt. Raadpleeg de in dit boekje aangedrukte tabellen indien u voor de eerste keer een gerecht in uw nieuwe oven gaat bereiden. Bedenk daarbij dat de tabellen niet meer dan richtlijnen zijn. Tabel 1 geeft de plaats, oven temperatuur en de tijd voor het bakken en braden in de meest gebruikte vleessoorten kunnen gegrilleerd worden, behalve rollades gehakt vlees en bepaalde magere stukken wild. Vlees en vis aan beide kanten met olie inverten en op het grillrooster leggen. De richelhoogte hangt van de vleesoort af. Het rooster kan in de oven gedaan worden met zijn randen omhoog of omlaag waardoor aldus een verandering in de afstand van de grill-element gebracht wordt.

De lekschaal moet in de eerste richel van onderaf geschoven worden. Bij het grillen verdient het aanbeveling om voortijs een weinig water in de lekschaal te doen.

Dat voorkomt vastbakken van het afdruppende vet en vereenvoudigt zodoende het schoonmaken.

Bij alle bovengenoemde gebruiksmogelijkheden gebeurt het bakken, braden en grilieren met gesloten ovendeur. De ovenverlichting is in alle standen in bedrijf, behalve in stand «●».

# Bakken, braden en grillen in een «meer-systemen oven»

## Gebrauch des Backofens

Door de keuzemogelijkheid uit meerdere verwarmssystemen zijn met deze oven de best mogelijke resultaten bereikbaar.

### Konventioneel gebruik

Warmte komt van onder en boven. Normaal gebruikt u de middelste geleiderichels. Moet het gerecht meer warmte van boven dan van onder hebben, gebruik dan hoger liggende geleiderichels; evenzo omgekeerd.

### Bakken met hete-lucht

Verwarmen gebeurt door middel van hete-lucht; de lucht wordt door middel van een ventilator in de oven-achterwand gecirkuleerd. Daardoor verdeelt de hete-lucht zich snel en gelijkmatig over de gehele ovenruimte. Zodoende kunnen meerdere gerechten, over de gehele ruimte verdeeld, tegelijk gebakken worden. De gerechten nemen geen geur van elkaar over.

Bij het gebruik van hete-lucht kunnen 3 bakbladen tegelijk in de oven geplaatst worden. Bij het gebruik van slechts één richelhoogte bevelen wij de onderste aan; daardoor heeft u ook beter zicht op het gerecht. Hete-lucht is zeer geschikt voor het steriliseren of drogen van champignons en fruit.

### Raadgevingen voor het bakken en braden

Gebak vergt doorgaans een matige temperatuur (150-200 °C); zodoende moet de oven circa 10 minuten voorverwarmd worden. Open tijdens het bakken de ovendeur niet voordat 3/4 van de baktijd verstrekken is. Gebak wat gegarnerd wordt eerst 2/3 van de baktijd laten bakken en dan garneren en afbakken. De resterende baktijd hangt sterk af van de soort en hoeveelheid garnituur. Roerdeeg moet moeilijk van de lepel gaan; de baktijd wordt anders onnodig lang door te veel vocht.

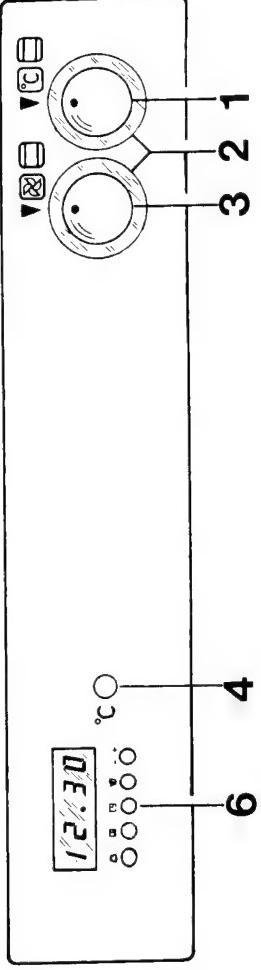
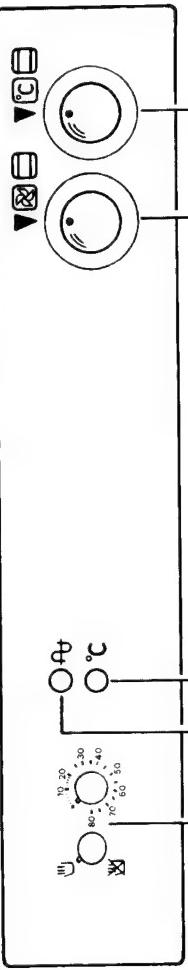
Bij gebruik van drie bakbladen moet tussen de twee onderste een richel vrijgelaten worden (Fig. 5).

Vlees dat gebraden wordt moet niet minder dan 1 kg wegen; kleinere stukken kunnen uitdrogen. Donker vlees dat van buiten gaar maar van binnen rood moet blijven vergt een hoge temperatuur (200-250 °C). Licht vlees, gevogelte en vis, vergt daarentegen een lage temperatuur (150-175 °C). Sausen alleen bij een korte baktijd direct toevoegen, in andere gevallen in het laatste half uur.

Of het vlees gaar is probeert u met een lepel: laat het zich niet indrukken, dan is het gaar. Roshief en biefstuk, dat van binnen rose moet blijven, snel bij hoge temperatuur braden. Bij braden zonder schaal, direct op het rooster, een lekschaal in de onderste richels plaatsen.

Het rooster kan met de randen omhoog of omlaag in de richels geschoven worden (Fig. 6). Laat vlees na het braden minstens 15 minuten staan alvorens het aan te snijden; hiermee voorkomt u het verloren gaan van vleesnat.

Doe wat water in de lekschaal om het ontstaan van rook, door verbranden van vet, te vermijden; herhaal dat af en toe om kondenvorming tegen te gaan. Borden kunt u in de oven, op de laagste temperatuur-instelling, verwarmen.



### Knebel-Blende

- 1 Thermostatknebel
- 2 Leuchtanzeige
- 3 Wahlschalter-Knebel
- 4 Thermostatkontrolllampe
- 5 Betriebeskontrolllampe
- 6 Zeitschaltuhr

# Elektrischer Backofen

## Beveiligingsthermostaat

De oven is voorzien van een beveiligingsthermostaat. Bij een eventueel optredend defect aan de temperatuurregelaar schakelt deze thermostaat de verwarming uit en pas weer in als de temperatuur voldoende gedaald is.  
Bij uitschakelen door onjuist gebruik van de oven is het voldoende te wachten tot de oven afgekoeld is; er is geen defect.

### Aufauen

Zum Aufauen den Wahlschalter-Knebel auf  drehen. In dieser Schalterstellung lässt sich Tiefgefrorenes im kalten Luftstrom in kurzer Zeit schonend auftauen.

**Bemerkung:** Wenn sich der Wahlschalter-Knebel auf Stellung  bzw.  befindet, soll der Thermostatknebel auf «0» gedreht werden.

### Thermostat-Kontrolllampe

Sie erleucht, wenn die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht ist, und leuchtet jeweils beim Aufheizen wieder auf.

## Betrieb

### Normal-Beheizung

– Wahlschalter-Knebel auf  drehen,  
– dann Thermostatknebel auf die geeignete Temperatur einstellen.  
Für eine unterschiedliche Heizung, d.h. Ober-oder Unterhitze, den Temperaturregler-Knopf auf die Symbole  Unterhitze oder  Oberhitze drehen. Mit dem Temperaturregler-Knopf auf «max» wird in diesen Stellungen die Temperatur nicht höher als 220-240 °C sein.

**Grill**  
– Wahlschalter-Knebel auf  oder  drehen,  
– dann Thermostatknebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Durch Drehen des Wahlschalter-Knebels auf  vergrössert sich die Heizleistung des Grills. Auf diese Weise erreicht man ein gleichmässiges Grillen auf der ganzen bestrahlten Oberfläche.

## Koelventilator

De oven is uitgerust met een koelventilator welke de elektrische schakeldelen, de bedieningsknoppen en de deurgreep koelt tijdens het in gebruik zijn.  
**Teneinde oververhitting te vermijden blijft, na het uitschakelen van de oven, de Koelventilator draaien tot de temperatuur volgende gedaald is.**

## Bedienungsknbel

Durch Drehen des Wahlschalter-Knebels (Abb. 1) kann das geeignete Heizsystem gewählt werden, und durch Drehen des Thermostatknebels (Abb. 2) kann die geeignete Temperatur gewählt werden.

### Symbol:

-  Backofen-Innenbeleuchtung
-  Ober- und Unterhitze eingeschaltet
-  Oberhitze
-  Unterhitze
-  Grill
-  Doppelgrill
-  Heissluftgrill
-  Heissluftbetrieb
-  Aufauen

## Zelfreinigende wanden

(op verzoek leverbaar)

De oven kan uitgerust worden met katalytische zelfreinigende wanden. De poreuze bekleding van deze wanden doet vetspaten, onder invloed van temperatuur, ver-snel oxyderen, waardoor ze overgaan in poedervorm.

In principe behoeven de wanden geen reiniging. Dit poederen en eventuele restanten van andere bestanddelen kan worden verwijderd met een natte spons.

## Leuchtanzeige

Zeigt den Betriebszustand an und erleicht das Einstellen bzw. Ablesen der jeweiligen Schaltstufe.

### Betriebskontrolllampe

Leuchtet auf, wenn der Wahlschalter-Knebel betätiggt wird.

# De tijdschakelklok

## Gebruik als kookwekker

De tijdschakelklok kan, onafhankelijk van de oven, als kookwekker gebruikt worden. Draai het knopje B eerst rechtsom van de ingestelde bak- of bradtijd, de stroomtoevoer. De maximale tijdstelling bedraagt 90 minuten. De knopjes A en B figuur 4 hebben de volgende functies:

### Knopje A

Handbediening, dat wil zeggen: bakken, braden of grilleren zonder automatische uit-schakeling.

automatisch, dat wil zeggen: bakken, braden of grilleren met automatische uit-schakeling.

### Knopje B

Instelling van de tijd, in minuten (tot maximaal 90 minuten).

## Het gebruik van de tijdschakelklok

Plaats het gerecht in de oven. Zet knopje A (fig. 4) in de stand «automatisch». Draai knopje B (fig. 4) rechtsom tot aan 90 minuten en vervolgens linksom terug tot op de gewenste bak- of bradtijd.

Schakel de keuzeschakelaar op de gewenste verwarmingselementen. Draai de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur.

Na afloop van de ingestelde tijd schakelt de oven automatisch uit, waarbij tevens een geluidssignaal optreedt dat vanzelf stopt.

### Belangrijk

Schakel na afloop de keuzeschakelaar op «0», draai de temperatuurregelaar op «0» en zet knopje A (fig. 4) in de stand «handbediening».

# Elektronik-Uhr

## (Model BM 91E)

In Abb. 3 werden die Bedienelemente der Elektronik-Uhr abgebildet.

## Bedienungstasten

Taste	Kennzeichen	Funktion
$\Omega$	A	Minutenzählerinstellung und Anzeige Anhaltvorrichtung des akustischen Signals
$\square$	B	Kochzeitdauer-Einstellung und Anzeige
$\ominus$	C	Kochzeitende-Einstellung und Anzeige
$\oplus$	D	Nicht automatischer Betrieb.

## Uhrzeiteinstellung

Die Uhr kann bis 24 Std. eingestellt werden. Bei Inbetriebnahme blinken die Digitalanzeigen als Zeichen dafür, daß die Uhr eingesetzt werden muß.

Zur Einstellung geht man folgendermaßen vor:

Knopf	Kennzeichen	Funktion
$\neg\circ^+$	E	Zeit-Einstellung.

## Displays

Displays	Kennzeichen	Funktion
•	1	Allgemeiner Betrieb
$\square$	2	Programm im Betrieb-Handbetrieb
$\ominus$	3	Automatischer Betrieb

## Gebrauch

### Uhrzeiteinstellung

Die Uhr kann bis 24 Std. eingestellt werden. Bei Inbetriebnahme blinken die Digitalanzeigen als Zeichen dafür, daß die Uhr eingesetzt werden muß.

Zur Einstellung geht man folgendermaßen vor:

mit den Fingern gleichzeitig die Druckknöpfe  $\Omega$  (A),  $\square$  (B) drücken und zur Stunden- und Minuteninstellung den Einstellknopf  $\rightarrow$  (E) drehen. Die Elektronikuhr funktioniert ab dem Loslassen der Druckknöpfe  $\Omega$  (A) und  $\square$  (B) Kontrolllampe.  $\ominus$  bleibt eingeschaltet. Eventuelle Zeitkorrekturen werden auf gleiche Art und Weise vorgenommen.

## Kurzzeitwecker

Nicht verwendbar, wenn ein Automatikprogramm abläuft.

Die maximal programmierbare Zeitdauer ist 23 Stunden und 59 Minuten.

Zur Einstellung der gewünschten Zeitdauer geht man folgendermaßen vor: den Druckknopf (D) drücken (Kontrolllampe  $\ominus$  eingeschaltet und Kontrolllampe  $\oplus$  eingeschaltet); den Druckknopf  $\Omega$  (A) drücken; gleichzeitig den Einstellknopf  $\rightarrow$  (E) drehen und den gewünschten Eingriffzeitpunkt einstellen. Den Druckknopf (A) loslassen. Ist der eingestellte Zeitraum verstrichen, so ertönt das akustische Signal, das sich, wenn nicht früher durch Betätigen des Druckknopfs  $\Omega$  (A) unterbrochen wird, nach zwei Minuten ausschaltet.

Das akustische Signal ertönt, auch wenn es andere Funktionen signalisiert, immer für zwei Minuten, falls es nicht zuvor mit dem Druckknopf  $\Omega$  (A) ausgeschaltet wird.

## **Halbautomatischer Backofenbetrieb**

Es ist möglich, die Kochzeit sofort zu beginnen und die Kochdauer automatisch zu programmieren.

Der maximal programmierbare Kochdauer-Zeitraum ist 23 Stunden und 59 Minuten. Nachdem das Kochgut in das Backofen gegeben wurde, den Drehknopf des Wahlschalters und des Thermostats auf die gewünschte Position stellen und folgendermaßen vorgehen;

den Druckknopf **E** (B) drücken, festhalten und gleichzeitig mit dem Einstellknopf **-+** (E) die gewünschte Kochzeitdauer einstellen; läßt man den Druckknopf **E** (B) aus, so bleibt die Kontrolllampe **W** eingeschaltet, währenddessen sich die Kontrolllampe **W** ausschaltet und anzeigt, daß das Programm im Betrieb ist.

Wenn die Kochzeit beginnt, so schaltet sich die Kontrolllampe **W** ein und bei Kochende erönt das akustische Signal. Beim Verstummen des akustischen Signals, schaltet sich die Kontrolllampe **W** aus; gleichzeitig blinkt die Kontrolllampe **W**; um sie auszuschalten, den Druckknopf **D** betätigen (Kontrolllampe **W** eingeschaltet). Am Ende der Kochzeit, erönt das akustische Signal und gleichzeitig schaltet sich die Kontrolllampe **W** aus, währenddessen die Kontrolllampe **W** zu blinken anfängt; um sie auszuschalten, den Druckknopf **D** drücken (Kontrolllampe **W** eingeschaltet).

## **Backofen-Handbetrieb**

Der Backofen kann auch manuell, d.h. ohne jede Programmierung, benutzt werden. In diesem Fall muß der Druckknopf **D** gedrückt werden (Kontrolllampe **W** ausgeschaltet und Kontrolllampe **W** eingeschaltet).

## **Automatischer Backofenbetrieb**

Es ist möglich, sowohl den Kochzeiteinbeginn als auch das Kochzeiterende automatisch zu steuern.

Die maximal programmierbare Kochzeitdauer ist 23 Stunden und 59 Minuten. Nachdem das Kochgut in dem Backofen gegeben wurde, den Drehknopf des Wahlschalters und des Thermostats auf die gewünschte Position stellen und folgendermaßen vorgehen;

den Druckknopf **E** (C) drücken, festhalten und gleichzeitig mit dem Einstellknopf **-+** (E) das gewünschte Kochzeitende einstellen; läßt man den Druckknopf **E** (C) aus, so bleiben die Kontrolllampen **W** und **W** eingeschaltet und zeigen an, daß die Eingabe akzeptiert wurde.

## **Halfautomatisch bedrijf van de oven**

De programmaklok kan als uitschakelende kookwekker gebruikt worden. De maximum instelbare kooktijd bedraagt 23 uur en 59 minuten.

Plaats het gerecht in de oven en draai de functiekeuzeschakelaar en de temperatuurregelaar op de gewenste stand.

Druk op het toetsje **E** (B) en stel tegelijk met het knopje **-+** (E) de gewenste kooktijd in; de kontrolelampjes **W** en **W** blijven branden na loslaten van het toetsje **E** (B) om aan te geven dat het programma in bedrijf is.

Na afloop van de kooktijd klinkt een geluidssignaal. Het controlelampje **W** gaat uit en lampje **W** knippert; druk op toetsje **E** (D) om lampje **W** te doven (lampje **W** AAN).

## **Automatisch bedrijf van de oven**

Het is mogelijk het begin en het einde van de kooktijd vooraf in te stellen door middel van de programmaklok.

De maximum instelbare kooktijd bedraagt 23 uur en 59 minuten.

Plaats het gerecht in de oven en draai de functiekeuzeschakelaar en de temperatuurregelaar op de gewenste stand.

Druk op het toetsje **E** (C) en stel tegelijk met het knopje **-+** (E) de gewenste uitschakeltijd in; kontrolelampjes **W** en **W** blijven branden na loslaten van toetsje **E** (C) om aan te geven dat het gegeven in het elektronische geheugen is opgenomen.

Druk op het toetsje **E** (B) en stel tegelijk met het knopje **-+** (E) de gewenste kooktijd in; na loslaten van toetsje **E** (B) blijft het kontrolelampje **W** branden. Het lampje **W** gaat uit om aan te geven dat het programma in bedrijf is.

Zodra de oven wordt ingeschakeld licht het lampje **W** op en aan het einde van de kooktijd klinkt het geluidssignaal. Het controlelampje **W** gaat uit als het geluidssignaal wordt uitgeschakeld en het lampje **W** gaat tegelijk knipperen; druk op toetsje **D** om lampje **W** te doven (lampje **W** AAN).

## **Handbediening van de oven**

Bij handbediening moet het toetsje (D) gedrukt worden (het lampje **W** licht niet op, lampje **W** AAN).

## **Tijdelijke onderbreking van de stroontoeveroer**

In geval van een stroomonderbreking verliest de programmaklok alle gegevens (de dagelijkse tijd, de ingestelde of ingeschakelde programma's). Na het terugkeren van de stroontoeveroer knipperen de cijfers van de display en geven «0» aan: de klok moet opnieuw worden ingesteld.

# De elektronische programmaklok

## Het gebruik van de programmaklok

De elektronische programmaklok biedt meerder mogelijkheden, te weten:  
het automatisch in-en uitschakelen van de oven, het aanwijzen van de dagelijkse tijd en het fungeren als kookwekker met geluidssignaal.

Figuur 3 toont u de programmaklok.

## Zeitschaltuhr für Kochzeitende

Mit dieser Zeitschaltuhr ist es möglich, den Backofen, zu der von Ihnen eingesetzten Zeit selbstätig auszuschalten. Nach Ablauf dieser Zeit ertönt ein akustisches Signal.

### Gebruik

#### Het instellen van de dagelijkse tijd

De klok is uitgevoerd in een 24-uurs en 60 minuten aanwijzing.

Na de installatie en de aansluiting op het lichtnet, knipperen de cijfers van de display: de programmaklok moet worden ingesteld.

Druk nu de toetsjes  $\Delta$  (A) en  $\square$  (B) tegelijk in en verdraai het knopje  $\rightarrow$  (E) totdat de klok het juiste uur en de juiste minuten aangeeft.

Na loslaten van de toetsjes  $\Delta$  (A) en  $\square$  (B) begint de elektronische klok te lopen (lampje  $\square$  blijft branden).

Voor eventueel opnieuw instellen of voor korrekties gaat u op dezelfde wijze te werk.

### Bedieningsstoetsjes

#### Handhabung der Zeitschaltuhr

In Abb. 5 sind die Einstellknöpfe der Zeitschaltuhr abgebildet.

Mit den Einstellknöpfen A und B können alle vorgesehenen Einstellungen vorgenommen werden.

#### Einstellknopf A

Dadurch kann der manuelle oder automatische Betrieb eingestellt werden:

$\square$  Manueller Betrieb: Kochen ohne Einstellung der Zeitschaltuhr.

$\square$  Automatischer Betrieb: Kochen mit Einstellung der Zeitschaltuhr.

### Het gebruik als kookwekker

Voor deze functie moet de programmaklok ingesteld zijn op handbediening (toetsje (D) ingedrukt).

De maximum instelbare tijdsduur bedraagt 23 uur en 59 minuten.

Druk op het toetsje (D) (lampje  $\square$  UIT en lampje  $\square$  AAN); druk op het toetsje  $\Delta$  (A); stel tegelijk met het knopje  $\rightarrow$  (E) de gewenste waarschuwstijd in. Laat toetsje (A) los.

## Displays

Display	Referentie	Functie
	1	Oven in bedrijf
	2	Programma ingeschakeld - Handbediening
	3	Automatisch bedrijf

### Instelknopje

#### Einstellknopf B

Durch Drehen im Uhrzeigersinn wird die Kochzeitdauer (max. 90 Minuten) eingestellt.

$\square$  Manueller Betrieb: Kochen ohne Einstellung der Zeitschaltuhr.

#### Automatischer Betrieb

Kochgut in den Backofen stellen. Einstellknopf A auf das Symbol drehen.

Einstellknopf B nach rechts auf «90 Minuten» drehen und dann nach links, um die gewünschte Zeit einzustellen.

Wahlschalter bzw. Thermostatknebel auf die gewünschte Stellung drehen. Nach abgelaufener Kochzeit schaltet die Zeitschaltuhr automatisch ab.

Es ertönt ein akustisches Signal, welches selbstätig abschaltet.

**Wichtig**  
Vergessen Sie nicht nach Beendigung eines jeden Automatik-Kochvorganges den Einstellknopf A auf  $\square$  und die Backofenknebel auf «0» zu stellen.

### Kurzzzeitwecker

Der Kurzzzeitwecker hat eine Gesamtlaufzeit von 90 Minuten und kann nur bei manuellem Betrieb benutzt werden. Der Einstellknebel B wird nach rechts auf 90 Minuten gedreht und dann nach links, um die gewünschte Zeit einzustellen. Nach Ablauf dieser Zeit ertönt ein Signal, welches automatisch abschaltet.

### Die maximal instellbare Zeit beträgt 90 Minuten.

#### Die maximal einstellbare Zeit beträgt 90 Minuten.

## Sicherheits-Thermostat

Um gefährliche Überhitzung zu vermeiden (durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile), ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, welcher die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung erfolgt automatisch bei Temperaturabfall. Sollte der Sicherheits-Thermostat aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs des Gerätes ansprechen, genügt es, nach der Abkühlung des Ofens, die Fehlerursache zu beseitigen; spricht dagegen der Thermostat wegen eines defekten Bauteiles an, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

## Katalytische Verkleidungsbleche

(Sonderzubehör)

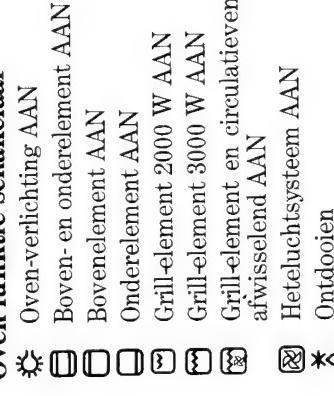
Das Gerät kann mit katalytisch selbstreinigenden Verkleidungsblechen ausgestattet werden. Bei normalen Backtemperaturen bewirkt das katalytische Email die Umwandlung der Fettspritzer in einen leichten Straubrückstand. Dieser muß nach Abkühlung des Backofens mit einem feuchten Schwamm entfernt werden, damit die porige Emailoberfläche erhalten bleibt. Die Reinigungs-wirksamkeit wird sonst beeinträchtigt.

## Elektro-oven

### Oven-bediening

Mit de ovenfunktieschakelaar kan het gewenste verwarmingsysteem in de oven gekozen worden (Fig. 1). Met de bedieningsknop voor de oventhermostaat kan de gewenste temperatuur in de oven ingesteld worden (Fig. 2).

### Oven-funktie-schakelaar



### Kühlungsventilator

Dieser hat den Zweck, die elektrischen Bau-teile, die Schalterknebel und den Türgriff abzukühlen. Die Ein- und Ausschaltung des Ventilators erfolgt automatisch bei Betätigung des Wahlschalters.

**Um gefährliche Überhitzungen zu vermeiden,** läuft der Kühlungsventilator, nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, bis die Temperatur normale Werte erreicht hat.

– stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in.

Door de knop op te draaien grillert u met 3000 W in plaats van 2000 W. Door oppervlaktevergroting en meer vermogen is deze wijze van grilleren zeer geschikt voor het grilleren van een uitgebreide vleesschotel.

### Grillen met luchtcirculatie

Met de ovenfunktieschakelaar op ; – draai de funktiekeuzeeschakelaar op ; – stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in (MAX 225 °C).

### Hete-lucht circulatie

– draai de funktiekeuzeeschakelaar op ; – stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in.

### Ontdooien

Voor het onttdoen van diepvriesproducten kunt u de knop op draaien. Door de constante, onverwarmde, luchtdroom wordt het diepvriesgoed veilig en snel onttdooid.

### Ovenverlichting

– draai de funktiekeuzeeschakelaar op ; – stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in.

### Gebruik

#### Onder-en bovenelement

Voor het op konventionele wijze bakken en braden:

- draai de funktiekeuzeeschakelaar op ;
- stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in.

Voor het gratineren van gerechten gebruikt u de stand waarbij alleen het bovenelement AAN is.

Indien alleen onderwarmte gewenst is gebruikt u de stand waarbij alleen het onder-element AAN is.

In deze standen met de temperatuurregelaar op «max» wordt de temperatuur niet hoger dan ca. 220-240 °C.

### Infrarood grilleren

– draai de funktiekeuzeeschakelaar op of .

### Kontrollelampje voor de oven-thermostaat

Het lampje licht op zodra een verwarmings-element AAN is en dooft zodra de temperatuurregelaar het verwarmingselement UIT-schakelt.

### Indikatorverlichting

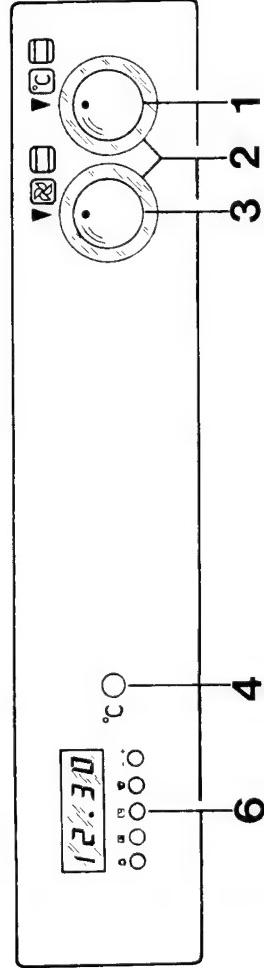
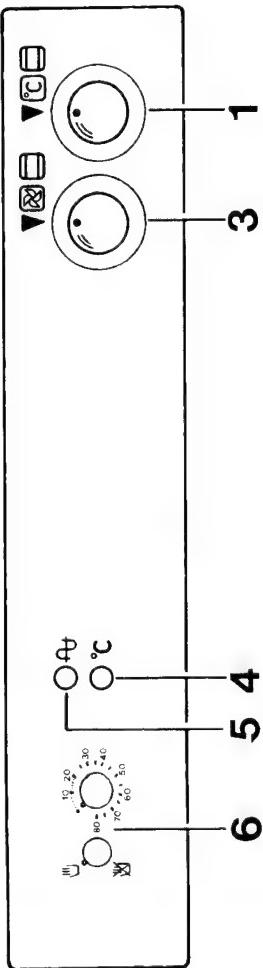
Verlicht de ingestelde functie en blijft gedurende het in bedrijf zijn branden.

### Lichtnet-kontrolelampje

Het lampje licht op zodra de ovenkeuzeschakelaar uit de nulpositie is.

# Het gebruik

## Praktische Hinweise zum Backen und Braten im Multifunktion-Backofen



### Normalbetrieb

Hitze von oben und von unten. Es wird empfohlen die mittlere Einschiebeleiste zu benutzen. Sollte das Gericht mehr Wärme von oben oder von unten benötigen, so benutzen Sie die oberen oder die unteren Einschiebeleisten.

### Ratschläge zum Backen:

Backgut erfordert gewöhnlich eine mässige Temperatur (150-200 °C) und daher ist ein Vorheizen des Backofens von ca. 10 Minuten notwendig.  
Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.  
Mürbeteig wird in der Springform oder auf dem Bleich bis zu 2/3 der Backzeit gebacken und danach garniert, bevor er fertiggebacken wird. Diese weitere Backzeit ist abhängig von der Art und Menge der Garnitur. Rührteige müssen schwer vom Löffel reisig sein. Die Backzeit würde durch zuviel Flüssigkeit unnötig verlängert werden.  
Werden drei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig im Ofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einschiebeleiste freigelassen werden (Abb. 5).

### Das Backen mit Heissluft

Die Wärmeübertragung geschieht hierbei durch heiße Luft, die von dem Lüfterrad im Backofenrückwand in Bewegung gesetzt wird (Zwangskonvektion). Damit verteilt sich die Wärme gleichmäßig und schnell im Backofen. Daher können in den verschiedenen Etagen mehrere Gerichte gleichzeitig gegart werden. Durch die ständige Luftbewegung keine Geruch-oder Geschmacksübertragung findet selbst bei unterschiedlichen Gerichten.

Bei Heissluftbetrieb können bis zu 3 Bleche Kleingebäck gleichzeitig eingeschoben werden. Beim Backen oder Garen in nur einer Etage wird empfohlen, zur besseren Beobachtung, die unteren Einschiebeleisten zu benutzen.  
Heissluftbetrieb eignet sich auch besonders gut zum Sterilisieren und zum Dören von Pilzen oder Obst.

### Zum Braten:

Nicht weniger als 1 kg Braten nehmen, kleinere Stücke könnten beim Braten austrocknen. Dunkles Fleisch, das aussen gut gegrillt, jedoch innen noch rosa bis rot bleiben soll, muss bei höherer Temperatur (200-250 °C) gebraten werden.  
Helles Fleisch, Geflügel, und Fisch erfordern dagegen eine niedrigere Temperatur (150-175 °C).

Die Sossenzutaten werden nur bei kurzer Garzeit gleich zu Beginn in die Bratenspanne gegeben, andernfalls werden sie in der letzten halben Stunde zugegeben.  
Ob das Fleisch gar ist, können Sie mit einem Löffel prüfen; lässt es sich nicht eindrücken, so ist es durchgebraten. Roastbeef und Filet, die innen rosa bleiben sollen, müssen bei höherer Temperatur in kürzerer Zeit gebraten werden.

### Bedieningspaneel

- 1 Temperatuurregelaar
- 2 Indikatorverlichting
- 3 Funkieschakelaar
- 4 Thermostaatkontrolelampje
- 5 Lichtnettkontrolelampje
- 6 Programmaklok

Beim Garen von Fleischgerichten direkt auf dem Rost zum Auffangen des Saftes Fettfanne in die Leiste unten einschieben.  
Der Rost kann mit Wölbung nach oben oder nach unten eingeschoben werden (Abb. 6).

Den Braten vor dem Anschnieden mindestens 15 Minuten stehen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausfliessen kann. Um die Rauchbildung im Backofen zu verhindern, empfiehlt es sich, ein wenig Wasser in die Fettwanne zu griesen. Um Kondensbildung zu vermeiden, mehrmals Wasser zugeben. Die Teller können bis zum Servieren im Backofen bei Mindesttemperatur warmgehalten werden.

### **Umluft-Grillen**

Umluftgrillen eignet sich besonders für grosse Fleischstücke, die ringsum knusprig braun werden sollen, wie z.B. Hähnchen oder Schweinshaxen.

Die erforderliche Hitze wird hierzu durch den Grill erzeugt. Das Heißluftgebläse verteilt diese Hitze gleichmäßig um das ganze Grillgut.

### **Herkömmliches Grillen**

**Kleine Grillstufe** ☐ Eignet sich besonders für das Grillen von Kurzbratstückchen wie Steaks, Würstchen, Schnaschlik oder zum Überbacken von Toasts.

### **Grosse Grillstufe** ☒

Ideal für Grilladen in grösseren Mengen.

**Achtung!**  
Kein Kochgeschirr bzw. Fettwanne oder Backblech sowie Alu-Folie auf den Backofenboden stellen.  
Es könnte während des Betriebs des Gerätes ein Wärmestau entstehen, der das Backbzw. Bratergebnis nachteilig beeinflusst und das Email beschädigen kann.

## **Technische gegevens**

<b>Afmetingen, buitenwaarts:</b>	Hoogte	59,5	cm
Breedte	Breedte	36,0	cm
Diepte	Diepte	55,0	cm
<b>Afmetingen, ovenruimte</b>	Hoogte	32,5	cm
Breedte	Breedte	42,0	cm
Diepte	Diepte	39,0	cm
Inhoud	Inhoud	53,0	dm <sup>3</sup>
Temperatuurregelaar: regelbaar van 50 tot 250 °C			*
Ovenverlichting		15	W
Koelventilator		20	W
Cirkulatieventilator		35	W
Grillelement		*	*
Elektronische programmaklok			.
<b>Verwarmingselementen:</b>	Konventioneel-gebruik	2000	W
	Hete-lucht-gebruik	2500	W
	Grilleren	2000	W
	Grilleren met vergroot vermogen	3000	W
Aansluitwaarde		3070	W
Lichtnetspanning (50 Hz):		220	V

Dit apparaat voldoet aan de EEG-richtlijn 87/308 van 2.6.87 met betrekking tot de radio-ontstoring.

## Speciaal voor de gebruiker

### Installatie

Het inbouwen en aansluiten dient door de vakman te gebeuren, rekening houdende met de geldende normen en de plaatselijke voorschriften. Onder het hoofdstuk «Speciaal voor de installateur» vindt u de betreffende aanwijzingen. Om beschadigingen tijdens het transport en het inbouwen te voorkomen zijn een aantal delen bedekt met een kunststof folie. Vóór de ingebruikname moet de folie verwijderd worden. Na de installatie moet de oven, zonder gerechten erin, circa 45 minuten op de hoogste temperatuur verwarmd worden. Tijdens de eerste minuten zal rook met een onaangename geur ontstaan; dit wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal en vettige restanten vanuit het produktieproces.

Tijdens het in gebruik zijn worden de ovendeur en het glas heet. Zorg er dus voor dat kinderen dan niet in de buurt van de oven kunnen spelen. Indien zich in de buurt van de oven een wandkontakteoops bevindt waar af en toe een huishoudelijk apparaat op aangesloten wordt, zorg er dan voor dat het snoer daarvan niet tegen de hete ovendeur hangt of daartussen geklemd kan raken. „Attentie. Indien men de deur van de oven zonder voorzorg gebruikt, bestaat er de kans dat men zich dicht bij de schamier van de deur zeer doet“.

Gerichte	Menge	Leiste v. unten		Temperatur °C		Garzeit Stunden. Minuten
		Heissluft Betrieb 	Normal Betrieb 	Heissluft Betrieb 	Normal Betrieb 	
<b>Rindfleisch</b>						
Rinderbraten	1 Kg	2	2	180	190	2.00-2.15
Roastbeef: halb durch (englisch)	x cm Dicke	2	2	200*	210*	0.04-0.05
Roastbeef: rosa (medium)	x cm Dicke	2	2	200	210	0.06-0.08
Roastbeef: durch (well done)	x cm Dicke	2	2	180	200	0.10-0.12
<b>Schweinefleisch</b>						
Schulterbraten mit Schwarze Haxen	1 Kg je 1 Kg 750 gr	2	2	160	180	2.00-2.30
Lendenbraten						
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1 Kg	2	2	160	180	1.45-2.00
Haxen	1 Kg	2	2	180*	190*	0.45-1.00
<b>Lammfleisch</b>						
Keulenbraten	1 Kg	2	2	180	190	1.45-2.00
Gefügel						
Brathähnchen	1 Kg	2 (1-3)	2	180	190	1.45-2.00
Gans	2.5-3.5 Kg	1	1	180	200	3.00-3.30
Fasanenbraten	0.8-1.0 Kg	2 (1-3)	2	170	190	1.00-1.30
<b>Fisch</b>						
Fisch, ganz	1 Kg	2 (1-3)	3	180	200	0.45-1.00
<b>Pizza</b>						
auf der Fettpfanne gebacken	—	2 (1-3)	2	180	200*	0.25-0.35
<b>Aufläufe</b>						
süß und gesalzen	—	2	2	180	200*	0.45-1.15
<b>Formkuchen</b>						
Rührteig	—	2	1	160	175*	1.00-1.10
Biskuitorte	—	2 (1-3)	1	170	180*	0.30-0.35
Hefeteige, naturell	—	2 (1-3)	1	170	180*	0.45-1.00
Torten	—	2 (1-3)	2	160	175	0.45-1.00
Käsekuchen	—	2 (1-3)	2	170	180*	1.10-1.20
Sandkuchen	—	2 (1-3)	2	170	180*	0.30-0.40
Tortenböden (Mürbeteig)	—	2 (1-3)	3	170	180	0.20-0.30
Tortenböden (Rührteig)	—	2 (1-3)	2	160	175	0.25-0.30
Mürbeteigkuchen	—	2 (1-3)	2	180	190	0.50-1.10
<b>Blechkuchen</b>						
Rothenbrot	—	2 (1-3)	2	190*	200*	0.30-0.45
Blätterteig	—	2 (1-3)	2	170*	180*	0.25-0.30
Strudel	—	2 (1-3)	2	170	180	0.50-1.10
Biskuitrolle	—	2 (1-3)	2	170	180*	0.12-0.18
Kuchen mit Füllung	—	2 (1-3)	2	160	170	0.30-0.40
Kuchen mit Obstbedarf	—	2 (1-3)	2	160	170	0.45-1.00
Spritzgebäck	—	—	3	—	170	0.18
Spritzgebäck	—	1-3-4	—	150	—	0.30
Baisers	—	2 (1-3)	2	100	100	0.23



## Multifunktion Backofen - Grill-Tabelle

Tracht, in geval van storing of defect, dit apparaat niet zelf te repareren.  
Reparaties welke door niet-deskundige personen uitgevoerd worden, kunnen tot schade of letsel leiden.

HERKÖMMLICHES GRILLEN ☰ ☷					
Gericht	Menge	Leiste v. unten	Garzeit		
			1. Seite	2. Seite	
Schweinekotelett	4-6	4	0.12	0.08	
Beefsteaks	4-6	4	0.10	0.06	
Würste	15-20	4	0.12	0.05	
Brot zum Rösten	_	4	0.03	0.01	

Mit Doppel-Grill können Sie mehrere Stücke grillen.

UMLUFT-GRILLEN ☷					
Gericht	Menge	Leiste v. unten	Temperatur °C	Garzeit	
				1	2
Schweinshaxen	Nr. 2x1 Kg	2	170	2.30	
Schweinebraten	1,5 Kg	2	170	2.30	
Roastbeef	1,5 Kg	3	220	0.45	
Brathähnchen	1,5 Kg	2	190	1.15	

Die Fettpfanne ist in die erste Leiste von unten einzuschieben.

1. Beim Heißluft-Backofen beziehen sich die Garzeiten auf die erste angegebene Einschiebehöhe.
2. Wenn zwei Gerichte gebacken werden, verwenden Sie die Einschiebelisten 1 und 3; beim gleichzeitigen Backen von drei Gerichten, verwenden Sie die Einschiebelisten 1-3-4.
3. Beim gleichzeitigen Backen von mehreren Gerichten, empfiehlt es sich, aufgrund der grösseren Beschriftung des Backofens, die angegebene Garzeit um etwa 10 Minuten zu verlängern.
4. Beim Backen bzw. Braten von Gerichten, die mit einem Sternchen (\*) gekennzeichnet sind, ist es erforderlich, den Backofen vorzuhüpfen (es handelt sich meistens um Hefeteig).
5. Beachten Sie, daß bei Temperaturen ab etwa 180°C, Backöle und Fette verbrennen, den Backofen beschmutzen und Rauch entwickeln. Arbeiten Sie daher vorzugsweise mit Heißluft.

## Garzeiten

Die Garzeiten können unterschiedlich sein, aufgrund der verschiedenen Zusammensetzung, Zutaten- und Flüssigkeitsmenge der einzelnen Speisen. Merken Sie sich die Einstelldaten der ersten Koch- bzw. Bratvorgänge, um Erfahrung zu sammeln für die spätere Zubereitung gleicher Gerichte. Hier finden Sie zwei Temperaturregeltabellen.

Die erste Temperaturregler-Tabelle gibt die Garzeiten, Temperaturen und Einschiebehöhen zum Backen u. Braten im Multifunktions-Backofen an. Aus der zweiten Temperaturregler-Tabelle entnehmen Sie die jeweiligen Einstellungs-hinweise zum Grillen auf herkömmliche Weise sowie für Umluft-Grillen. Aufgrund Ihrer eigenen Erfahrungen können Sie die angegebenen Werte individuell verändern.

## Waarschuwingen en belangrijke adviezen - inbouw-ovens

## Pflege und Wartung

Het is uiterst belangrijk dat het bij het apparaat behorende instructieboekje bewaard blijft. Zou het apparaat door u aan iemand anders gegeven of verkocht worden, of zou het apparaat in het huis van waaruit u verhuist achterblijven, dan dient de nieuwe gebruik(st)er over het instructieboekje en de daarin opgenomen waarschuwingen te kunnen beschikken.  
Deze waarschuwingen zijn bedoeld voor uw en andermans veiligheid. U wordt geacht ze gelezen te hebben, alvorens u het apparaat installeert en/of in gebruik neemt.

Dit apparaat is bedoeld en gemaakt voor daartoe erkend installateur uitgevoerd te worden, volgens hem, uit hoofde van zijn erkenning, behende voorschriften. Een eventueel noodzakelijke wijziging van de elektriciteitsvoorziening ten behoeve van de installatie van dit apparaat, dient eveneens door een erkend installateur uitgevoerd te worden.

Het is gevraagd om, in welke vorm dan ook, dit apparaat of de eigenschappen daarvan te veranderen. Afdruipend vet tijdens roosteren of grilleren kunt u opv angen in een vuurvaste platte schaal met een laagje water erin; dat voor komt rookvorming en inbranden van veldruggels.

Gebruik altijd ovenhandschoenen voor het uit de oven nemen van hete schalen of pannen. Houd tijdens het in gebruik zijn van de oven kinderen uit de buurt. Ook na het uitschakelen van de stroomtoevoer blijft de oven de nog lange tijd heet.

De oven is bedoeld en gemaakt voor de bereiding van voedsel; gebruik hem noergens anders voor.

Indien u, om welke reden danook, aluminiumfolie in de oven gebruikt, leg dat dan nooit op de ovenbodem.

Einschiebeführungen abschrauben (Abb.8), Seitliche Bleche abziehen (Abb.9). Rückwandblech abschrauben (Abb.10). Reinigung siehe «Katalytische Verkleidungsbleche» sowie «Pflege und Wartung». Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

**Wichtig**  
Vor jeder Reinigungsarbeit das Gerät unbedingt spannungslos machen. Für eine lange Lebensdauer des Gerätes ist es nötig, regelmässig folgende Reinigungsarbeiten vorzunehmen:  
Durchführung nur bei abgekühltem Backofen.

Die emailierten Teile mit Seifenlauge reinigen. Keine Scheuermittel verwenden. Edelstahlteile und Glasscheiben mit einem weichen Tuch trockenreiben. Bei hartmäckigen Flecken handelsübliche Reinigungsmittel für Edelstahl oder warmen Essig benutzen.

Backofensprays dürfen nicht für die Reinigung des Lüfters, des Thermostatführers und der katalytischen Verkleidungsbleche verwendet werden. Die Emaillierung des Backofens ist äusserst haltbar und weigehetst unempfindlich. Die Einwirkung von heißen Fruchtsäuren (Zitronen, Pflaumen oder ähnliches) können jedoch auf der Emailoberfläche bleibende, matte und rauhe Flecken hinterlassen. Solche Flecken in der Hochglanzoberfläche der Emaille beeinträchtigen die Funktion des Backofens jedoch nicht. Reinigen Sie den Backofen grundsätzlich nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen. Ein weiteres Einbrennen wird damit vermieden.

Wees voorzichtig met ovenreinigers; spuit nooit op het vetfilter (indien aanwezig), de elementen en de thermostaatleiding.

Regehmatisch schoonmaken voorkomt lekk worden van de materiaaloppervlakken. Ook katalytische zelfreinigende wanden behoeven af en toe reiniging (zie het betreffende hoofdstuk). Denk eraan dat als u de reinigingsfase van een oven met pyrolytische zelfreinigende wanden inschakelt, de oven en de deur zeer heet worden.

Schakel voor een schoonmaakbeurt de stroomtoevoer naar de oven uit of neem de steker uit het stopkontakt.

Overtuig u ervan dat de knoppen in de uit-stand staan zodra u de oven niet meer gebruikt.

Deze oven is, afhankelijk van solo- of combinatie met een elektrisch kookplateau, gemaakt voor aansluiting op 1 respективlijk 1, 2 of 3 fasen (of groepen) 220V. Aansluiting op meer-fasen zonder nul (380V) leidt tot vernieling van de oven en de eventueel daaraan gekoppelde kookplaten of -zones.

Laat inspectie-en/of herstelwerkzaamheden uitvoeren door een serviedienst van de fabrikant of door een door de fabrikant bevoegd verkaarde serviedienst en laat geen andere dan originele onderdelen plaatsen.

Einschiebeführungen abschrauben (Abb.8), Seitliche Bleche abziehen (Abb.9). Rückwandblech abschrauben (Abb.10). Reinigung siehe «Katalytische Verkleidungsbleche» sowie «Pflege und Wartung». Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

### Austausch der Backofenlampe

Das Gerät spannungslos machen, die Glaskappe abschrauben (Abb.11), defekte Glühlampe: 15 W, 220 V, 50 Hz, 300 °C, E14. Glaskappe wieder anschrauben und Gerät wieder anschliessen.

### Reinigung der Backofentür

Zum Abnehmen der Glasscheibe und gründlichen Saubernachen können Sie die Tür wie folgt abmontieren:  
Turarretierungen mit Hilfe einer Münze oder eines Schraubenziehers um 45° drehen (Abb.12);  
die Tür herausziehen (Abb.12) und auf eine waagerechte Oberfläche hinlegen;  
Schrauben (A - Abb.13) losschrauben, Glas (B - Abb. 13) hochheben und nach vorne herausziehen. Nach der Reinigung zuerst Glas wieder montieren (C - Abb. 13). Beim Einhängen der Türe, die Bügel unter den Scharnierhändern hochheben und in die unteren Öffnungen am Herd einführen, weiteres Vorgehen in umgekehrter Reihenfolge von Demontage.

### Ausbau der katalytischen Verkleidungsbleche (Sonderzubehör)

In gröberen Zeitabständen (gebrauchsabhängig) müssen die katalytischen Bleche zur Reinigung des Backofens ausgebaut werden. Gerät durch Herausnahme der Sicherungen stromlos machen.

# Anweisungen für den Installateur

## Einbau-Anweisungen

Einbau und Installation sind streng unter Beachtung der bestehenden Vorschriften durchzuführen.  
Jegliche Eingriffe müssen bei ausgeschaltetem Gerät vorgenommen werden. Ist es jedoch notwendig, einen Eingriff bei unter Spannung stehendem Gerät durchzuführen, müssen alle erforderlichen Vorsorge-Massnahmen getroffen werden.

### Elektroanschluss

Vor dem Anschluss bitte folgendes beachten:

Die Sicherung und die Hausratinstallation müssen auf die max. Belastung des Gerätes ausgelegt sein (siehe Typenschild). Die Hausratinstallation muss mit einem Vorschriftnässigen und den geltenden Vorschriften entsprechenden Erdanschluss ausgestattet sein.

Die Steckdose oder der mehrpolige Auschalter müssen auch nach erfolgter Installation des Gerätes einfach zu erreichen sein. Das Gerät wird ohne Netzkabel ausgeliefert, da je nach vorhandener Versorgungsart, ein Anschlusskabel mit normgerechtem Stecker erforderlich ist, welcher auf die auf dem Typenschild angegebene Belastung ausgelegt sein muss. Den Stecker müssen, oder ist, dieser nicht zugänglich muss zwischen Gerät und Netzeleitung ein mehrpoliger Ausschalter (z.B. Sicherungen, LS-Schalter) mit Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm angebracht werden. Das gelb-grüne Erdungskabel darf dagegen nicht durch den Ausschalter unterbrochen werden.

Das Anschlusskabel muss jedenfalls so ausgelegt sein, dass es an keiner Stelle 50 °C (über der Raumtemperatur) erreicht. Nach erfolgtem Anschluss müssen die Heizelemente geprüft werden, indem sie ca. 3 Minuten lang in Betrieb gesetzt werden. Die Erzeugerfirma lehnt jede Haftung ab, falls die Sicherheitsmassnahmen nicht beachtet werden.

Als Anschlußleitung sind, unter Berücksichtigung des jeweils erforderlichen Nennquerschnittes, folgende Typen geeignet.  
H07 RN-F  
H05 RR-F  
H05 VV-F

Zur einwandfreien Funktion des eingebauten Gerätes muss das Einbaumöbel bzw. die Einbaumische passende Abmessungen haben.  
Gemäß den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz spannungsführender und betriebsisolierter Teile gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.  
Hierzu gehört auch die Befestigung eventueller Abschluss-Seiten am Anfang oder Ende einer Anbaulinie.  
Der Berührungsschutz muss auf jeden Fall durch den Einbau sichergestellt sein.

### Backofenmasse (Abb.14.)

Das Gerät in die Nische einschieben; Backofentür öffnen und den Backofen durch Schrauben für Holz, welche genau in die vorgesehenen Rahmenlöcher passen, am Möbel befestigen (Abb.18).  
Wird der Backofen mit einer elektrischen Kochmulde verbunden, so müssen die elektrischen Verbindungen separat durchgeführt werden; dies aus elektrischen Gründen und um eine leichte Herausnahme des Backofens zu ermöglichen.

Zur eventuellen Kabel-Verlängerung muss ein leistungsfähiges Kabel benutzt werden.

**Einbau in den Küchenschrank**  
Die Einbaumische muss die in Abb.15 angegebenen Abmessungen haben.  
**Unterbau mit Kochfeld (Abb.16)**  
**Unterbau ohne Kochfeld (Abb.17).**

### Einbau-Anweisungen

Das Gerät in die Nische einschieben; Backofentür öffnen und den Backofen durch Schrauben für Holz, welche genau in die vorgesehenen Rahmenlöcher passen, am Möbel befestigen (Abb.18).  
Das Gerät in die Nische einschieben; Backofentür öffnen und den Backofen durch Schrauben für Holz, welche genau in die vorgesehenen Rahmenlöcher passen, am Möbel befestigen (Abb.18).

**Montage der Fronthausätze**  
(Dekorsätze)  
Bei getrennter Anlieferung der Dekorsätze in unterschiedlicher Farbe, erfolgt die Montage gemäß der beige packten Montageanleitung.